

5. вибір та зонування приміщення – виокремлення кухні, залу, бару, вхідної групи проекту тощо;

6. дизайн приміщення – розробка дизайн проекту, оздоблення, меблі, декор, оригінальні деталі тощо;

7. виявлення особливостей сервісу – обслуговування, що виділятиме майбутній ресторан на ринку та буде відповідати формату і напрямку закладу;

8. зовнішній вигляд персоналу – використання фірмового стилю у поєднанні з особливостями сервісу;

9. музичний супровід – продумані денний та вечірній плей-листи, що доповнюватимуть загальну атмосферу;

10. індивідуальні риси ресторану – те, що буде його фішкою та буде зацікавлювати гостей.

Звичайно, цей перелік не є остаточним. Він може бути доповнений маркетинговими та економічними дослідженнями, запланованим прибутком та іншими складовими. Проте, в такому випадку, концепція буде більше схожа на повноцінний бізнес план, що, на мою думку, є ширшим поняттям. Концепція покликана відповісти власникам на питання «що?», «навіщо?», «для кого?», «що є унікальним?» [3].

Отже, створення концепції ресторану – необхідний етап відкриття закладу громадського харчування в цілому. Він є, мабуть, найважливішим і відповідає на найскладніші питання. Розробкою концепції можуть займатися як внутрішні (власники, керуючі), так і зовнішні суб'єкти ресторанного бізнесу (окремі фахівці чи компанії). Попри велику вартість таких послуг, вона є обґрунтованою та збереже в майбутньому поки недосвідченому власнику такого підприємства кошти та нерви на всіх етапах реалізації проекту. Складові концепції охоплюють основні питання створення ресторану, такі, як його назва, формат, дизайн, особливості та фішки. Спираючись на них, можна створити та вирахувати остаточний бізнес-план.

Список літератури

1. Бабарицька В. К. Менеджмент туризму. Туропереїтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту / Бабарицька В. К., Малиновська О. Ю.. – Київ: Альтерпрес, 2004. – 288 с.

2. Валовий А. Концепція ресторану [Електронний ресурс] / Андрій Валовий // PostEat. – 2018. – Режим доступу до ресурсу: <https://posteat.ua/kolonka-gurmana/koncepciya-restoranu/>.

3. Авраменко Т. Не лише поїсти: що передбачає вдала концепція ресторану [Електронний ресурс] / Тетяна Авраменко // Mind UA. – 2019. – Режим доступу до ресурсу: <https://mind.ua/openmind/20195284-ne-lishe-poyisti-shcho-peredbachae-vdala-koncepciya-restoranu>.

УДК 338.4

Линник О. І.

к. е. н., доцент,

доцент кафедри економічного аналізу та обліку,

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут»

СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Сучасний розвиток індустрії гостинності спрямований на поліпшення якості послуг і удосконалення технологій, які сприятимуть отриманню якомога більшої кількості клієнтів, максимальній кількості продажів, завоюванню довіри гостей, формуванню позитивного іміджу підприємства. Для здійснення процесу виробництва та надання готельних та ресторанних послуг кожне підприємство повинно володіти певною різноманітністю засобів праці.

Ефективність діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного бізнесу базується на використанні різноманітного за принципом дії і конструктивним виконанням устаткування.

Щоб не втратити позицію на ринку, устаткування повинне відповідати вимогам часу та бути оснащеним інженерними системами й обладнанням, які забезпечуватимуть:

– постійне електро- та газопостачання;

- цілодобове гаряче та холодне водопостачання;
- температуру у житлових та громадських приміщеннях в межах 18-22°C;
- вентиляцію (природну або штучну) для нормальної циркуляції повітря і запобігання проникненню сторонніх запахів в приміщення;
- багатоканальне телебачення та телефонний зв'язок в усіх номерах готелю;
- якісне, в необхідній кількості, приготування та зберігання продуктів;
- достатнє освітлення: природне (в номері готелю – не менше одного вікна) та штучне; цілодобове освітлення у коридорах готелів.

Для підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного бізнесу, поліпшення якості послуг, що надаються, необхідно впроваджувати інноваційні технології та устаткування. Серед них:

- електронні системи управління послугами;
- системи безпеки, які можуть містити різні елементи захисту – від системи охоронної сигналізації до комп'ютерних систем збору та обробки інформації;
- екологічні і економічні технології та обладнання, наприклад, сонячні панелі на даху будинку для нагріву води, вітряні генератори для вироблення електроенергії, шибки з вторинної сировини, меблі, які зроблені з перероблених матеріалів тощо;
- електронне меню, що надає можливість вибрати блюда і оформити замовлення, безпосередньо зв'язавшись з адміністратором ресторану за допомогою планшета;
- використання інтерактивного екрану, який може бути вбудований в ресторанный стіл тощо [1].

Список літератури

1. Бурий С.А. Інноваційний потенціал у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2011. №5. Т.2. С.201–205.
2. Линник О. І., Рета М.В. Устаткування закладів готельного господарства: деякі особливості обліку за національними та міжнародними стандартами *Східна Європа: економіка, бізнес та управління*. 2018. Вип. 6 (17). С. 244–247. URI: http://www.easterneurope-ebm.in.ua/journal/17_2018/45.pdf.
3. Смоловик Р.Ф., Линник О.І., Артеменко Н.В. Сучасне устаткування та ефективний менеджмент – запорука якісної роботи закладів готельного та ресторанного господарства. *Інфраструктура ринку*. 2018. Вип. 24. С. 257–261. URI: http://market-infr.od.ua/journals/2018/24_2018_ukr/45.pdf.

УДК 338.48

Мовчан В. В.

студент 4 курсу кафедри країнознавства та
туризму географічного факультету,

Київський національний університет імені Тараса Шевченка

Науковий керівник:

Шпарага Т. І.

кандидат географічних наук,

доцент кафедри країнознавства та туризму

географічного факультету,

Київський національний університет імені Тараса Шевченка

ВИКОРИСТАННЯ АНАЛІЗУ ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У ТУРИСТИЧНІЙ ГАЛУЗІ

Для ефективного функціонування будь-якого підприємства у сучасних економічних реаліях головними завданнями менеджменту є комплексний аналіз зовнішнього та внутрішнього середовищ діяльності фірми та оперативне реагування на проблеми та зміни. Основу діяльності будь-якої організації становлять її ділові процеси – структурована послідовність дій із виконання певного виду діяльності на всіх етапах життєвого циклу предмета діяльності – від створення концептуальної ідеї через проектування до реалізації і результату. Вони визначаються цілями й завданнями суб'єкта господарювання. Процеси забезпечують реалізацію всіх видів функціонування підприємства, пов'язаних з виробництвом товарів і/або послуг.